RHABARBER-KUCHEN

Zutaten:

- 3 Eigelb
- 80 g Blüten- oder Akazienhonig
- 100 g weiche Butter
- 200 Dinkelvollkornmehl frisch gemahlen
- 2 EL kaltes Leitungswasser
- 1,5 TL Backpulver
- 1 MS echtes Vanillepulver

Zutaten:

- 2-3 Stangen Rhabarber (je nach Größe)
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 75 g Akazienhonig

Zubereitung:

1. Eigelb und Honig für mehrere Minuten richtig schaumig rühren.
2. Die weiche Butter dazu geben und weiterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Wasser und Vanille dazu geben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Ich verrühre alles zunächst und knete dann den Rest mit der Hand.
4. Den Teig gleichmäßig in einer mit Butter gefetteten Springform verteilen.
5. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.
6. **Bei 175°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.**
7. In der Zwischenzeit die 3 Eiweiß sehr steif schlagen. (Tipp: eine Prise Salz dazu geben, denn dann lässt sich das Eiweiß besser schlagen.)
8. Dann den Akazienhonig zum Eiweiß geben und nochmals weiter rühren.
9. Die Springform aus dem Ofen nehmen und die Eiweißmasse auf dem Kuchen verteilen.
10. **Nochmals für ca. 10-15 Minuten weiterbacken.**

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und später genießen :-)

© Julia Gebendorfer / www.gesund-mit-julia.de